

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,
направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции АПК
(ФГОС ВО №1481 от 20.11.2014г.)**

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

- Б1.Б.01 Философские вопросы естественных и технических наук
- Б1.Б.02 Инновационный менеджмент
- Б1.Б.03 Химия вкуса, цвета и аромата
- Б1.Б.04 Методология науки о пище
- Б1.Б.05 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
- Б1.Б.06 Биоконверсия растительного сырья

Вариативная часть

- Б1.В.01 Информационные компьютерные технологии
- Б1.В.02 Методика, методология и организация научных исследований
- Б1.В.03 Методика и методология преподавания в высшей школе
- Б1.В.04 Деловой иностранный язык
- Б1.В.05 Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания
- Б1.В.06 Разработка и экспертиза нормативной и технической документации
- Б1.В.07 Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции
- Б1.В.08 Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств
- Б1.В.09 Моделирование продуктов питания с заданными свойствами
- Б1.В.ДВ.01 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
- Б1.В.ДВ.01.01 Альтернативное сырье в пищевом производстве
- Б1.В.ДВ.01.02 Комплексная переработка растительного сырья
- Б1.В.ДВ.02 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
- Б1.В.ДВ.02.01 Патентование
- Б1.В.ДВ.02.02 Современные упаковочные материалы и тара
- Б1.В.ДВ.03 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
- Б1.В.ДВ.03.01 Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
- Б1.В.ДВ.03.02 Основы производства функциональных продуктов питания
- Б1.В.ДВ.04 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
- Б1.В.ДВ.04.01 Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции
- Б1.В.ДВ.04.02 Определение норм точности показателей качества пищевой продукции

Блок 2. Практики

Вариативная часть

- Б2.В.01 **Учебная практика**
- Б2.В.01.01(У) Педагогическая
- Б2.В.02 **Производственная практика**
- Б2.В.02.01(П) Научно-исследовательская работа
- Б2.В.02.02(П) Технологическая практика
- Б2.В.02.03(П) Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
- Б2.В.02.04(Пд) Преддипломная практика

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

- Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ФТД. Факультативы

Вариативная часть

- ФТД.В.01 Качество продуктов и организация здорового питания населения
- ФТД.В.02 Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды
- ФТД.В.03 Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок